

Kedidilli Ekler Pasta

Malzemeler

24 adet kedidili biskuvi

1 bardak sut

Kremasi icin;

3 su bardagi sut

3 yemek kasigi un

1 tane yumurta sarisi

2 cay bardagi toz seker

2 tatli kasigi bugday nisastasi

1 paket vanilya

1 yemek kasigi margarin

Uzeri Icin;

1 paket Cikolata Sosu

2 su bardagi sut

Bir miktar bitter cikolata(evdeki madlen cikolatalardan 7-8 tane attim)

Hindistan cevizi

Yapilisi

Ilk olarak 12 adet kedili biskuvileri borcama araliklarla dizin.Uzerlerine teker teker 1 tatli kasigi kadar sut dokun.Daha sonra krema icin gerekli tum malzemeleri margarin haric ocakta koyu kivam alana kadar pisirin.Ocaktan aldiktan sonra margarin ekleyip biraz daha karistirin.Kremamiz sicakken kedili biskuvilerin uzerine dikkatlice esit sekilde kasik yardimiyla koyun.Uzerlerini diger kalan 12 adet kedili biskuvilerini kapatın.Bu biskuvilerin uzerine de biraz sut gezdirin.Daha sonra cikolata sosu icin 1 paket cikolata sosunu 2 bardak sutle bir tencereye alip pisirin.Kaynamaya yakin bitter cikolatalarida ekleyip karistirin.Eridikten sonra ocaktan alin.Biraz ilinmesini bekleyip (5 dakika kadar) hazirladiginiz ekler pastalarin uzerine dokun.Uzerine hindistan cevizi serpin.Buzdolabina kaldirip 6-7 saat dinlendirin.1 gece buzdolabinda bekletilip servis edildiginde daha lezzetli oluyor.Eklerler daha iyi yumusuyor cunku.